بادام کی کھیر

اجزاء:

بادام کی گری------------ آدھا پاؤ

دودھ------------- دولیٹر

چاول------------ ایک چھٹانک

چینی--------------- آدھ کلو

بالائی ------------ایک پاؤ

سبز الائچی-------------- چند عدد

کیوڑا------------ ایک بڑا چمچ

پستہ -------------آدھی چھٹانک

ترکیب:

چاول صاف کرکے چن کر دو گھنٹے تک پانی میں بھگوئے رکھیں۔

پھر پانی سے نکال کر نچوڑ یں اور باریک پیس لیں۔

پتیلے میں دودھ ڈال کر چولھے پر رکھیں۔ جوش آجائے تو پسے ہوئے چاول، پھینٹی ہوئی بالائی، الائچی کے پسے ہوئے بادام اور چینی ڈال دیں۔ آنچ مدہم مدہم ہو چمچ چلاتے رہیں۔

چاول اور بادام حل ہو جائیں، شیرہ گاڑھا ہو جائے اور دودھ جوش کھاتے کھاتے تین پاؤ کے قریب رہ جائے اور کھیر کی شکل بننے لگے تو کیوڑا ڈال دیں۔

تھوڑی دیر دم پر رکھیں۔ کھیر کو طباق میں الٹ لیں، ورق لگائیں پستے اور بادام چھڑکیں

0307-8162003